



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA "CATERING"

"ਕੇਟਰਿੰਗ" ਲਈ ਖਾਸ ਸ਼ਰਤਾਂ ਬਾਰੇ ਸੋਧਾਂ

ਸ਼ਬਦ ਕੇਟਰਿੰਗ ਦਾ ਅਰਥ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਜਿਹੇ ਕਾਰਜਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਥਾਂ ਤੇ ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਲਈ ਇਸ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਗੱਡੀਆਂ ਵਿੱਚ ਲੈ ਕੇ ਜਾਣਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
ਕੇਟਰਿੰਗ ਖਾਸ ਕਾਰਜਾਂ (ਤਿਉਹਾਰ, ਮੇਲੇ, ਖੁਸ਼ੀ ਦੇ ਮੌਕੇ) ਲਈ ਮੌਕੇ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਜਾਂ ਲਗਾਤਾਰ (ਕੰਪਨੀ ਕੈਟੀਨ, ਸਕੂਲ ਕੈਟੀਨ, ਸਮਾਜਿਕ ਕੈਟੀਨ) ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਮੌਕੇ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਕੇਟਰਿੰਗ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ :

- ਨਿਜੀ → ਕਿਸੀ ਨਿਜੀ ਪਾਰਟੀ ਜਾਂ ਪਰਿਵਾਰਿਕ ਖੁਸ਼ੀ ਲਈ (ਵਿਆਹ, ਕ੍ਰਿਸਮਿੰਗ, ਵਰੇਗੰਡ)।
- ਆਮ → ਜਦੋਂ ਕਾਰਜ ਕਰਾਉਣ ਵਾਲਾ ਬੰਦਾ ਜਾਂ ਸੰਗਠਨ ਆਮ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਹਿੱਸਾ ਲੈਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਭਾਵੇਂ ਇਹ ਪੈਸੇ ਦੇ ਕੇ ਹੋਵੇ ਜਾਂ ਬਿਨਾਂ ਪੈਸੇ ਦੇ। ਇਸ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ LHA ਪਰਮਿਟ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਕੇਟਰਿੰਗ ਕੋਲ:

- ਇੱਕ ਕਮਰਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਤਾਜ਼ਾ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ ਆਉਂਦਾ ਹੋਵੇ,
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਮਸ਼ੀਨ (ਠੰਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਦੋਵੇਂ),
- ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਨ,
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ ਇੱਕ ਕਾਉਂਟਰ ਜਾਂ ਥਾਂ।
- ਚਮਚੇ, ਕਾਟੇ-ਛੁਰੀਆਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਧੋਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ: ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ ਤੇ ਜਿੱਥੇ ਕੇਟਰਿੰਗ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ ਜੇ ਉੱਥੇ ਚੰਗਾ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਹੈ ਜਾਂ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ, ਮਤਲਬ ਕੇਟਰਿੰਗ ਫਰਮ ਦੀ ਥਾਂ।

ਕੇਟਰਿੰਗ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- ਉਹ ਖਾਣ ਦਾ ਸਾਰਾ ਸਮਾਨ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰਜਿਸਟਰਡ ਥਾਂ ਤੋਂ ਖਰੀਦੇ (EC ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਸ 852/04 ਅਤੇ 853/04)
- ਉਸ ਕੋਲ ਖਾਣਾ ਲਿਜਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਮੁਨਾਸਬ ਗੱਡੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜੋ ਪੱਕੇ ਤੌਰ ਤੇ ਧੂੜ, ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਅਤੇ ਬਾਰਸ਼ ਤੋਂ ਖਾਣੇ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰ ਸਕੇ ਅਤੇ ਇਸਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਠੀਕ ਰੱਖ ਸਕੇ ;
- ਉਸ ਕੋਲ ਇੱਕ ਸਟੋਰ ਰੂਮ ਹੋਵੇ ਜੋ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਤਰਤੀਬ ਵਾਰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਕਾਫੀ ਵੱਡਾ ਹੋਵੇ।
- ਉਸ ਕੋਲ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਸਮੇਤ ਇੱਕ ਕਮਰਾ ਹੋਵੇ।